

# *Mauritia flexuosa*

## Buriti



RENATA CORRÊA MARTINS<sup>1</sup>, TÂNIA DA SILVEIRA AGOSTINI-COSTA<sup>2</sup>, PAULO SANTELLI<sup>3</sup>,  
TARCISO DE SOUSA FILGUEIRAS<sup>3</sup>

**FAMÍLIA:** Arecaceae (Palmae).

**ESPÉCIE:** *Mauritia flexuosa* L.f.

**SINONÍMIA:** *Mauritia vinifera* Mart.

**NOMES POPULARES:** Bariti, buriti, buritizeiro, carandá-guaçu, carandaí-guaçu, grah (apinajé), mariti, meriti, miriti, moriti, muriti, palmeira-buriti, palmeira-dos-brejos.

**CARACTERÍSTICAS BOTÂNICAS:** *Mauritia flexuosa* é uma palmeira caulescente, solitária (com um estipe/tronco) que pode alcançar 20 metros de altura (Figura 1); sem espinhos (inermes) ou quando presentes, solitários e poucos na face inferior das pinas. Folhas costopalmadas ("arredondadas") com cerca de 3,5 metros de comprimento. Brácteas pedunculares numerosas, envolvendo todo pedúnculo, de 8-12cm comprimento. Inflorescência ramificada em primeira ordem (27-35 ramificações), 2,5-3,7 metros de comprimento. Ráquulas estaminadas e pistiladas 45-56, sustentando flores masculinas e femininas, respectivamente; flores masculinas e femininas amarelas a laranjadas, naviculares a fusiformes. Frutos marrom-avermelhados, oblongo-globosos, coberto com escamas sobrepostas medindo cerca de 5x4cm; mesocarpo (polpa) carnoso, alaranjado, oleaginoso e nutritivo; com uma semente (Figura 2 e 3) (Martins, 2012).

**DISTRIBUIÇÃO GEOGRÁFICA:** No Brasil ocorrem as duas espécies, *M. carana*, distribuída apenas na região Amazônica e *M. flexuosa* (buriti) amplamente distribuída na América do Sul (inclusive nos Andes) e no Brasil (Henderson et al., 1991; 1995; Lorenzi et al., 2010), onde ocorre nas regiões Norte (Acre, Amazonas, Pará, Rondônia e Tocantins), Nordeste (Bahia, Ceará, Maranhão e Piauí), Sudeste (Minas Gerais e São Paulo) e em todos os estados da região Centro-Oeste e no Distrito Federal (Leitman et al., 2014).

**HABITAT:** O buriti habita veredas e matas de galeria, em locais inundados e nascentes. No Centro-Oeste, especialmente em Goiás, *M. flexuosa* forma densas populações (Martins, 2012). É considerada uma das palmeiras com maior distribuição geográfica no Brasil.

<sup>1</sup> Bióloga. Universidade de Brasília

<sup>2</sup> Farmacêutica. Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia

<sup>3</sup> Eng. Agrônomo. Universidade de Brasília



**FIGURA 1.** Planta de buriti (*Mauritia flexuosa*).  
Foto: Zig Koch.

#### **USO ECONÔMICO ATUAL OU POTENCIAL:**

O buriti é uma das palmeiras mais utilizadas pelas comunidades humanas em todos os locais onde ocorre. É item importantíssimo na dieta de muitos grupos indígenas e de muitas comunidades rurais (Borgtoft Pedersen; Balslev citado por Henderson, 1995; Almeida et al., 1998; Martins et al., 2003 a,b; Nascimento et al., 2003; Martins et al., 2012). Entre os quilombolas da comunidade Kalunga Engenho II, localizada no norte do Estado de Goiás, o Buriti foi reconhecido como a principal palmeira para a comunidade, tendo seu uso citado em diferentes categorias, com destaque para a construção, alimentícia, artesanato e medicinal (Martins et al., 2012).

**Estipe** (tronco): quando cortado pode-se obter uma seiva que é transformada em mel e este em açúcar, com uma concentração de cerca de 92% de sacarose (Miranda et al., 2001). Entre os quilombolas Kalungas este líquido é chamado de “vinho” (Martins et al., 2012). Da medula do tronco obtém-se uma fécula amilácea usada na alimentação, tendo sido citada como importante item na dieta dos quilombolas Kalungas durante a escassez de alimentos (Martins, 2012).

**Folhas:** são usadas na cobertura de ranchos, casas e canoas. As folhas novas são usadas na confecção de cordas, redes, bolsas, vassouras, esteiras e outros itens de artesanatos. Os pecíolos (talo ou braço) são usados na construção de canoas, casas e para confecção de rolhas e esteiras, bem como na fabricação de camas, sofás, jiraus, portas e paredes. A parte esponjosa do pecíolo (medula) é usada na confecção de artesanatos diversos e papel.

**Fruto:** a polpa macia e alaranjada do fruto do buriti pode ser consumida in natura ou em diferentes preparações (Figura 4). Esta polpa é uma das fontes vegetais mais ricas em pró-vitamina A [frutos podem apresentar 3.551 equivalentes de atividade de retinol por 100g de polpa ( $\mu\text{gRAE}/100\text{g}$ )]. A cenoura, tradicionalmente conhecida como uma das principais fontes de pró-vitamina A na dieta, apresenta valores entre 191 e 663  $\mu\text{gRAE}/100\text{g}$  (Rodríguez-Amaya et al., 2008). Além do potencial pró-vitamina A, o buriti é uma boa fonte de ferro, de cálcio, de óleo e de fibras. Magalhães (2007) avaliando as características químicas, físicas, físico-químicas e a potencialidade funcional do buriti, observou a predominância de aminoácidos sulfurados e de triptofano. Entre os minerais, observou a predominância dos elementos K, Ca, Na, Mg, Fe, Mn, Zn, Cu, Se, Cr, I, concluindo que a polpa in natura de buriti

(Tabela 1) pode ser considerada um alimento funcional. O potencial vitamínico do buriti é reflexo do elevado teor de *trans*-beta-caroteno (137,1-360 $\mu\text{g/g}$ ) e alfa-caroteno (80 $\mu\text{g/g}$ ). O beta-caroteno é a principal fonte pró-vitamina A encontrada no reino vegetal e apresenta, também, uma elevada atividade antioxidante. O carotenoide hidroxilado zeaxantina, destituído de atividade pró-vitamina A, está presente em menores concentrações (20 $\mu\text{g/g}$ ) (Magalhães, 2007; Rodriguez-Amaya et al., 2008).

O óleo extraído da polpa é usado na culinária, mas também na medicina popular contra picadas de insetos (Almeida et al., 1998). Este óleo apresenta características organolépticas de sabor e aroma agradáveis, com aplicações para a indústria de produtos alimentícios, farmacêuticos e cosméticos (Agostini-Costa et al., 1994; Barrera-Arellano et al., 1995; Almeida et al., 1998).

É um óleo rico em ácidos graxos monoinsaturados, principalmente ácido oleico (Tabela 2), mas o principal apelo é a sua coloração laranja-avermelhada, que se deve ao elevado teor de carotenoides, principalmente beta-caroteno (Agostini-Costa et al., 1994; Barrera-Arellano et al., 1995; Almeida et al., 2008). Os teores de ácido oleico encontrados no óleo de buriti são superiores aos observados no azeite de oliva e soja, algo de grande importância para saúde humana, por prevenir doenças cardiovasculares (Villachica et al., 1996), embora apresente também elevado teor de ácido saturado palmítico. O óleo de buriti extraído por prensagem apresentou 1,1% de ácidos graxos livres, 0,3% de matéria insaponificável, índice de iodo igual 69,7; índice de peróxidos igual a 3,0 meq/kg; índice de refração igual a 1,4620 (40°C); ponto de congelamento igual a 12,3°C e cor (Lovibond) igual a 65R (Barrera-Arellano et al., 1995).

O óleo de buriti extraído por prensagem (*expeller*) a partir de frutos esterilizados procedentes do Maranhão, safra 1993, apresentou nove carotenóides (Tabela 3). O beta-caroteno, com uma média de 1.181 $\mu\text{g/g}$ , foi o pigmento predominante, somando 69% dos carotenoides totais (Agostini-Costa et al., 1994). Estes elevados teores, sem dúvida, fazem do óleo



**FIGURA 2.** Cachos de frutos de buriti.  
Foto: Julcécia Camillo.

**TABELA 1.** Composição da polpa dos frutos maduros de buriti.

Componentes	Teor
Açúcares redutores (%)	4,4 <sup>a</sup>
Açúcares não redutores (%)	0,9 <sup>a</sup>
Amido (%)	4,5 <sup>a</sup>
Fibra (%)	5,2 <sup>d</sup> -5,9 <sup>a</sup>
Cinzas (%)	0,9 <sup>d</sup>
Energia (cal/100g)	115 <sup>b</sup> -145 <sup>a</sup>
pH	3,55 <sup>a</sup>
Acidez (% ácido cítrico)	1,07 <sup>a</sup>
Proteína bruta (%)	2,1 <sup>d</sup> -3,0 <sup>b</sup>
Lipídios (%)	8,0 <sup>c</sup> -13,9 <sup>d</sup>
Cálcio (mg/100g)	122 <sup>a</sup> -158 <sup>b</sup>
Ferro (mg/100g)	0,6 <sup>a</sup> -5,0 <sup>b</sup>
Fósforo (mg/100g)	15,7 <sup>a</sup> -44 <sup>b</sup>
Pró-vitamina A (µgRAE/100g)	3.551 <sup>c</sup>
Carotenoides totais (mg/100g)	23
Vitamina C (mg/100g)	21 <sup>b</sup> -56 <sup>d</sup>
Vitamina B <sub>1</sub> (mg/100g)	0,03 <sup>b</sup>
Vitamina B <sub>2</sub> (mg/100g)	0,23 <sup>b</sup>
Niacina (mg/100g)	0,7 <sup>a</sup>
Tanino (mg/100g)	9,5 <sup>d</sup> -142 <sup>a</sup>

Fonte: <sup>a</sup> Souza et al. (1984); <sup>b</sup> Franco (1992); <sup>c</sup> Rodriguez-Amaya et al. (2008a); <sup>d</sup> Magalhães (2007); <sup>e</sup> Rizzini; Mors (1976).

**TABELA 2.** Composição do óleo da polpa de buriti.

Ácidos graxos	Teor (%)
Palmitico (C16:0)	19,5
Estearico (C18:0)	1,8
Oléico (C18:1)	73,7
Linoléico (C18:2)	2,3
Linolênico (C18:3)	1,7
Saturados	21,3
Insaturados	77,7

Fonte: Barrera-Arellano et al. (1995).

ao poliestireno poderá ser usado na lente de óculos de sol, pára-brisas de automóveis e em substituição aos diodos emissores de luz eletrônicos (LED) usados nos aparelhos de

de buriti uma das maiores fontes de pró-vitamina A (9.169µgRAE/100g), ainda que a presença de isômeros *cis*, em grande quantidade, esteja reduzindo, significativamente, este valor. O buriti não apresenta um consumo regular em todas as regiões do Brasil; os frutos são consumidos, principalmente na forma de sucos e doces caseiros (Figura 5), pela população local de algumas áreas específicas das regiões Norte, Nordeste e Centro-Oeste. Mariath et al. (1989) verificaram que a suplementação vitamínica com 12g de doce de buriti por dia, contendo aproximadamente 67µgRAE/100g (134RE/100g), em crianças com idade entre 4 e 12 anos, foi suficiente para recuperar quadros de hipovitaminose A, com evidências clínicas de xerofthalmia, após um período de 20 dias de suplementação. Embora o valor pró-vitamina A do doce (67µgRAE/100g) não seja excessivamente elevado, os excelentes resultados obtidos parecem confirmar a influência positiva dos lipídeos presentes no doce (6,5%), que favorecem um aumento na biodisponibilidade da pró-vitamina A (Silva et al., 2010).

O óleo da polpa de buriti apresenta um alto efeito plastificante (melhor que o glicerol) podendo ser usado com sucesso na formação de blendas de poliestireno e amido termoplástico, para a fabricação de plástico parcialmente degradável (Schlemmer, 2007). Pesquisa realizada em parceria entre as Universidades de Brasília e do Pará, indicam que o óleo de buriti adicionado

**TABELA 3.** Composição de carotenoides e valor de vitamina A do óleo de buriti.

Carotenoides	Teor ( $\mu\text{g/g}$ )
Fitoflueno	150
$\alpha$ -caroteno	61
13- <i>cis</i> - $\beta$ -caroteno	359
$\beta$ -caroteno	672
9- <i>cis</i> - $\beta$ -caroteno	150
$\zeta$ -caroteno	39
$\delta$ -caroteno	38
Mutatocromo	45
$\beta$ -10- <i>apo</i> -carotenal	70
$\gamma$ -caroteno	13
Pró-vitamina A ( $\mu\text{gRAE}/100\text{g}$ )	9.169

Fonte: Silva et al. (2010)

TV, vídeos, computadores, DVD, aparelhos eletrônicos, semáforos e lâmpadas proporcionando menor gasto de energia e maior conversão de energia elétrica em energia luminosa (Bicalho, 2006; Sabinelli, 2008). Segundo os autores, a mistura de plástico com o óleo de buriti gerou um produto que absorve a radiação solar, funciona como fotoprotetor e apresenta um período de degradação mais rápido que o polímero puro, podendo ser considerada uma importante tecnologia alternativa para a redução do lixo no planeta. Esta tecnologia foi patenteada com o título de "Compósitos Fotoprotetores obtidos a partir do Poliestireno e do Polimetacrilato de Metila dopados com Óleo de Buriti".

**FIGURA 3.** Detalhe de frutos de buriti. Foto: Julcéia Camillo.

A planta também é bastante ornamental, podendo ser cultivado no paisagismo (Lorenzi et al., 2010). Acredita-se que *M. flexuosa* é uma espécie promissora para agrofloresta. Basicamente, a forma de exploração é o extrativismo e ainda não são conhecidos plantios comerciais de buriti.

**PARTES USADAS:** A planta inteira tem utilidade, mas os frutos representam a parte de maior interesse econômico para uso alimentício.

**ASPECTOS ECOLÓGICOS, AGRONÔMICOS E SILVICULTURAIS PARA O CULTIVO:** Presentes nas veredas e matas de galeria, os buritis são indicadores ecológicos da presença de água na superfície, como também de solos mal drenados e encharcados. São frequentemente associados a nascentes e poços d'água. O buriti é uma espécie dioica, ou seja, com flores femininas e masculinas em plantas separadas (Dransfield et al., 2008), sendo comum encontrar 60 a 70 buritizeiros femininos e 75 a 85 buritizeiros masculinos por hectare (Cymerys et al., 2005). As plântulas são de crescimento lento e os indivíduos levam muitos anos para atingir a maturidade sexual, reprodutiva. Na região do Cerrado, o buriti floresce nos meses de março a maio, mas apresenta frutos durante quase todo ano. Os frutos representam um importante fornecedor de alimento para a fauna, principalmente pela grande oferta de frutos durante quase todo ano (Prada, 1994).

Uma palmeira de buriti produz de 40 a 360 quilos de fruto. Em um hectare manejado podem ser produzidas de 2,5 a 23 toneladas de fruto por ano. Com base em levantamentos realizados no estado do Acre, estima-se que uma palmeira de buriti produza de 1 a 9 cachos e, cada cacho, contenha entre 600 a 1200 frutos. Considerando-se uma média de 64 palmeiras femininas por hectare e uma produção média de 200 quilos de frutos, é possível obter 384 litros de óleo da polpa por hectare. A produção das palmeiras declina somente após 40 a 60 anos (Cymerys et al., 2005).

**PROPAGAÇÃO:** Os frutos devem ser coletados diretamente no chão, logo após a queda, e semeados imediatamente em solo arenoso, mantido constantemente úmido. Após 30 dias da coleta, em temperatura ambiente, a taxa de germinação se reduz para 55%. Sementes guardadas durante uma semana em temperatura de 5°C tiveram uma taxa de germinação de 95% (Miranda et al., 2001). A emergência das plântulas se dá entre 3 e 4 meses após a semeadura. As sementes de buriti apresentam dormência que pode ser quebrada por tratamento com temperatura de 30 a 40 °C, por um período de 15 dias (Spera et al., 2001).

Segundo Paula-Fernandes (2001), a taxa de germinação das sementes pode ser aumentada, quando estas, após o despoltamento, são colocadas de molho em água por, pelo menos, doze dias e secas ao sol por um dia. As sementes começam a germinar em 24 dias e o brotamento ocorre com 42 dias. O viveiro deve ser molhado, pelo menos, duas vezes ao dia. A produção de frutos pode levar entre 7 e 8 anos.

**EXPERIÊNCIAS RELEVANTES COM A ESPÉCIE:** Buscando otimizar e homogeneizar a produção de mudas, a germinação in vitro de embriões zigóticos tem sido uma opção viável para várias palmeiras, incluindo o buriti. Embriões isolados de frutos maduros e germinados in vitro, em meio MS acrescido de 30g/L de sacarose, mantidos sob temperatura de 30 ou 35°C, resultam em 75 e 83% de germinação, respectivamente (Ebert et al., 2014).

**SITUAÇÃO DE CONSERVAÇÃO DA ESPÉCIE:** As populações de *M. flexuosa* têm sofrido forte pressão antrópica, particularmente em razão da expansão das atividades agropecuárias, com a destruição de nascentes e veredas. Mesmo estando presente em Áreas de Proteção Permanente (APP), segundo o Código Florestal Brasileiro, torna-se frequente a observação de lavouras e queimadas próximas às veredas e buritizais, tendo como consequência a perda de água, morte de buritis e comprometimento das novas gerações da espécie.

As sementes do buriti podem ser classificadas como recalcitrantes. Quando colhidas e, posteriormente desidratadas, têm sua viabilidade reduzida drasticamente, a exemplo do que ocorre com outras palmeiras. Desta forma, sua conservação em longo prazo fica comprometida.

A erosão genética ocorre à medida que as populações naturais desaparecem, sem que se obtenham amostras de sua variabilidade. Como se trata de uma espécie de ampla distribuição espera-se que existam grandes variações, tanto no aspecto morfológico, quanto anatômico, fisiológico e de estrutura genética. O fato da espécie ser dioica (plantas de sexos separados) torna a variabilidade dentro da população ainda mais plausível. Neste contexto, a conservação in situ e ex situ tornam-se prioritárias.

**PERSPECTIVAS E RECOMENDAÇÕES:** O buriti é uma espécie de grande importância para a região Centro-Oeste do Brasil, com destaque para a sua multiplicidade de usos, excelente valor nutricional, bons resultados para propagação natural e dispersão de sementes, com elevada densidade no ambiente cerrado, elevada frequência de adultos produtivos, com alta



**FIGURA 4.** Polpa desidratada de buriti comercializada em feiras livres. Foto: J.P. Bucher.



**FIGURA 5.** Doce caseiro de buriti. Foto: Renata Correa Martins.

produtividade de frutos aproveitáveis e extensão da safra, tolerância a pragas e doenças, boa resistência dos frutos ao transporte e ao armazenamento e grande importância social e ambiental. Entre os principais fatores que limitam a exploração da espécie, encontram-se a dificuldade de propagação assexuada, tempo elevado para o início da produção de frutos, ausência de dados sobre práticas culturais e dificuldade de adaptação ao cultivo, grande exigência de água, ausência de padrões de qualidade e de técnicas de processamento do fruto, susceptível à oxidação e à perda do valor nutricional.

Sendo os produtos do buriti obtidos exclusivamente por extrativismo, estudos sobre a biologia da espécie e ecologia das veredas e buritizais, poderiam subsidiar o manejo e uso sustentável. Além disso, estudos etnobotânicos sobre o uso das palmeiras ainda são escassos na região Centro-Oeste, mesmo diante dos extensos palmeirais e da diversidade cultural da região (Martins, 2012).

#### **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

ALMEIDA, S.P.; PROENÇA, C.E.; SANO, S.M.; RIBEIRO, J.F. **Cerrado**: espécies vegetais úteis. Planaltina, DF: EMBRAPA-CPAC, 1998.

ALMEIDA, S.P.; AGOSTINI-COSTA, T.S.; SILVA, J.A. **Frutas nativas do Cerrado: caracterização físico-química e fonte potencial de nutrientes**. In: SANO, S.M.; ALMEIDA, S.P., RIBEIRO, J.F. **Cerrado: Ecologia e Flora**. Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica, p. 351-381, 2008.

- AGOSTINI-COSTA, T.S.; SOARES, E.F.; ARELLANO BARRERA, D. Determinação de carotenóides no óleo da polpa de buriti. In: CONGRESSO DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE ALIMENTOS, 14., São Paulo, SP. **Anais...** São Paulo: [s.n.], 1994. p. 194-194.
- BARRERA-ARELLANO, D.; SOARES, E.F.; AGOSTINI, T.S.; CECCHI, H.M. Characterization and carotenoid composition of buriti pulp oil. In: IFT ANNUAL MEETING, 1995, Anaheim. **Book of abstracts**. Anaheim: [s. n.], 1995.
- BICALHO, F.S. **Propriedades Físicas do Poliestireno e Poli (Metacrilato de Metila) modificados com Óleo de Buriti (Mauritia flexuosa)**. Dissertação (Mestrado). 2006. 105p. Universidade Federal do Pará. Belém.
- CYMERYS, M.; PAULA-FERNADES, N.M.; RIGAMONTE-AZEVEDO, O.C. Buriti – *Mauritia flexuosa* L. F. In: SHANLEY, P.; MEDINA, G. (Ed.). **Frutíferas e plantas úteis na vida amazônica**. Belém: CIFOR: Imazon, 2005. p. 181-187.
- DRANSFIELD, J.; UHL, N.W.; ASMUSSEN, C.B.; BAKER, W.J.; HARLEY, M.M.; LEWIS, C.E. **Genera Palmarum: The Evolution and Classification of Palms**. Kew Publishing, Royal Botanic Gardens, Kew. 732p. 2008.
- EBERT, A.; CONTINI, A.Z.; BRONDANI, G.E.; COSTA, R.B. Germinação in vitro de embriões zigóticos de *Mauritia flexuosa* sob diferentes temperaturas. **Advances in Forestry Sciences**, 1(1), 39-43, 2014.
- FRANCO, G. **Tabela de composição química dos alimentos**. 9. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 1992. 307 p.
- HENDERSON, A. **The palms of the Amazon**. New York: Oxford University Press, 1995.
- HENDERSON, A.; GALEANO, G.; BERNAL, R. **Field guide to the palms of America**. New York Botanical Garden, 1995.
- HENDERSON, A.; BECK, H. T.; SCARIOT, A. Flora de Palmeiras de Marajó, Pará, Brasil. **Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi. Botânica**, 7, 199-221, 1991.
- LEITMAN, P.; HENDERSON, A.; NOBLICK, L.; MARTINS, R.C.; SOARES, K. *Arecaceae* in **Lista de Espécies da Flora do Brasil**. Jardim Botânico do Rio de Janeiro. Disponível em: <<http://floradobrasil.jbrj.gov.br/jabot/floradobrasil/FB15723>>. Acesso em: 22 Set. 2014.
- LORENZI, H.; NOBLICK, L.; KAHN, F.; FERREIRA, E. **Flora Brasileira: Arecaceae** (Palmeiras). Nova Odessa, SP: Instituto PLantarum, 2010.
- MAGALHÃES, L.R.T. **Caracterização da polpa de buriti (Mauritia flexuosa): um potente alimento funcional**. Dissertação (Mestrado). 2007. 78p. Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro.
- MARIATH, J.G.R.; LIMA, M.C.C.; SANTOS, L.M.P. Vitamin A activity of buriti (*Mauritia vinifera* Mart) and its effectiveness in the treatment and prevention of xerophthalmia. **American Journal of Clinical Nutrition**, 49(5), 849-853, 1989.

MARTINS, R.C.; FILGUEIRAS, T.S.; ALMEIDA, S.P. As Palmeiras da Região do Parque Nacional Grande Sertão Veredas (PNGSV): uso e sustentabilidade no cerrado. In: CONGRESSO NACIONAL DE BOTÂNICA, 54.; REUNIÃO DE BOTÂNICOS DA AMAZÔNIA, 3., 2003, Belém. **Desafios da botânica no novo milênio, sistematização e conservação da diversidade vegetal:** [resumos]. Belém: Sociedade Botânica do Brasil: Universidade Federal Rural da Amazônia: Museu Emílio Goeldi: Embrapa Amazônia Oriental, 2003a. 1 CD ROM.

MARTINS, R.C.; FILGUEIRAS, T.S.; ALMEIDA, S.P. Flora do Entorno do Parque Nacional Grande Sertão Veredas (PNGSV) com Potencial Extrativista. In: CONGRESSO NACIONAL DE BOTÂNICA, 54.; REUNIÃO DE BOTÂNICOS DA AMAZÔNIA, 3., 2003, Belém. **Desafios da botânica no novo milênio, sistematização e conservação da diversidade vegetal:** [resumos]. Belém: Sociedade Botânica do Brasil: Universidade Federal Rural da Amazônia: Museu Emílio Goeldi: Embrapa Amazônia Oriental, 2003b. 1 CD ROM.

MARTINS, R.C. **A família Arecaceae no Estado de Goiás: taxonomia e etnobotânica.** Tese (Doutorado). 2012. 297p. Universidade de Brasília. Brasília.

MARTINS, R.C.; FILGUEIRAS, T.S.; ALBUQUERQUE, U.P. Ethnobotany of *Mauritia flexuosa* (Arecaceae) in a Maroon Community in Central Brazil. **Economic Botany**, 66(1), 91-98. 2012.

MIRANDA, I.P.A.; RABELO, A.; BUENO, C.R.; BARBOSA, E.M.; RIBEIRO, M.N.S. **Frutos de palmeiras da Amazônia.** Brasília: Ministério da Ciência e Tecnologia; Manaus: INPA, 2001. 120 p.

NASCIMENTO, A.R.T.; MARTINS, R.C.; DIAS, T.A.B. Palmeiras em Território Krahô: Riqueza e Usos na Região Nordeste do Tocantins, Brasil. In: SIMPÓSIO DE ETNOBIOLOGIA E ETNO-ECOLOGIA DA REGIÃO SUL, 1. 2003. Florianópolis: Aspectos Humanos da Biodiversidade. **Anais...** Florianópolis: Sociedade Brasileira de Etnobiologia, 2003.

PAULA-FERNANDES, N.M. **Estratégias de produção de sementes e estabelecimento de plântulas de *Mauritia flexuosa* L.f. (Arecaceae) no Vale do Acre/Brasil.** Tese (Doutorado). 2001. 207p. Fundação Universidade do Amazonas. Manaus.

PRADA, M. **Guilda de frugívoros associada com o buriti (*Mauritia flexuosa*: *Palmae*) numa vereda no Brasil Central.** 1994. Não paginado. Dissertação (Mestrado). Universidade de Brasília, Brasília.

RIZZINI, C.T.; MORS, W.B. **Botânica econômica brasileira.** São Paulo: USP. 1976. 206p.

RODRIGUEZ-AMAYA, D.B; KIMURA, M.; AMAYA-FARFAN, J. **Fontes Brasileiras de Carotenoides.** Brasília: MMA, 2008, 99p.

SCHLEMMER, D. **Preparação, caracterização e degradação de blendas de poliestireno e amido termoplástico usando glicerol e óleo de buriti (*Mauritia flexuosa*) como platificante.** Dissertação (Mestrado). 2007. 78p. Universidade de Brasília, Brasília.

SIBINELLI, V. Casa, Comida e Tecnologia. **Revista Terra da Gente**, 50, 58-61, 2008.

SILVA, D.B.; MARTINS, R.C.; AGOSTINI-COSTA, T.S. **Buriti.** Jaboticabal: Funep, 2010, 52 p. (Série Frutas Nativas, 3).

SOUZA, M.C.P.; MAIA, G.A.; GUEDES, Z.B.L.; ORIÁ, H.F.; HOLANDA, L.F.F. Amadurecimento natural e artificial do buriti. **Pesquisa Agropecuária Brasileira**, 19, 891-896, 1984.

SPERA, M.R.N.; CUNHA, R.; TEIXEIRA, J.B. Quebra de dormência, viabilidade e conservação de sementes de buriti (*Mauritia flexuosa*). **Pesquisa Agropecuária Brasileira**, 36(12), 1567-1572, 2001.

VILLACHICA, H.; CARVALHO, J.E.U.; MULLER, C.H.; DIAZ S.C.; ALMANZA, M. **Frutales y hortalizas promisorios de la Amazonia**. Lima: Tratado de Cooperacion Amazonica, Secretaria Pro-Tempore, 1996. 367 p. il. (TCA-SPT. Publicaciones, 044).